



MIDALIDARE  
ESTATE

## Midalidare Sparkling Brut Magnum Terroir



В духа на световните винарските практики и вековната традиция в утвърдени винарски области стартира проектът на Мидалидаре – Midalidare Sparkling Wine. Началото е сложено преди повече от 10 години, когато след внимателно проучване на тероара поетапно се засаждат нови лозя от сортовете Шардоне, Пино Ноар и Пино Мъоние. Парцелите, върху които са засадени лозята, се намират в местностите Присовете и Дабовец. В съзвучие с винарската философия на Мидалидаре се изгражда нова винарна, където под вещото ръководство на агрономите и енолозите се създава пенливата напитка. Вино, произведено изцяло по традиционен метод, с ферментация в бутилка, минимум 24 месеца съзряване върху утайката и направено с изключително внимание върху детайла.

**Тероар:** Лозите Шардоне са засадени на северните склонове на лозови масиви Присовете и Дабовец. Местата са специално подбрани с оглед ограничаване количеството слънчева светлина. Насажденията са на средна надморска височина 360-390 метра при 10% наклон. Почвите се характеризират с високо съдържание на варовик. Температурните амплитуди са големи, но надморската височина предотвратява измръзването на лозите от пролетни слани.

**Лозарство:** Лозите са засадени на северен склон, за да получават по-малко слънцегреене и по-добри производствени показатели. Растенията са с френски и италиански произход, на средна възраст 8 години. Формировката е единичен Гюйо (vertical shoot positioning), плътността е 5000 растения на хектар. Добивът се контролира до около 9-10 тона/ха. Регулирането на производството е еднократно, при достигане височина на издънките до 15-20 см, т.нар. зелена резитба. Оставя се само по един летораст на плодна пъпка, останалите се отстраняват. Това създава пространства, подходящи за растежа на леторастите и позволява по-голяма циркулация на въздуха. Особено внимание се обръща на водния баланс, който се контролира внимателно, особено в периода на зреене. Беритбата на грозде, предназначено за производство на пенливо вино, обикновено започва две-три седмици преди беритбата на гроздето за тихи вина.

**Лозов масив Дабовец:** Лозето в **Дабовец** е гордостта на Мидалидаре. Разположено североизточно над по-малката източна винарна, лозето осветява панорамата със специфичните си червени глинести почви. След дълъг период и прилагане на задължителни изисквания и практики, през 2018 г. лозето е официално сертифицирано за производство на био грозде.

Дабовец се намира в едноименния район и е с големина 15,4 хектара. Почвите се характеризират с високо съдържание на глина със специфичен червен цвят. В почвознанието някои почви се определят като червеноземни, с подчертано присъствие на глинеста фракция. Червеният цвят показва разнообразие от железни оксиди. Железните оксиди се различават по цвят и могат да променят отсянката на почвата според спецификите си. Следователно е възможно с определена сигурност да се определи степента на дрениране на почвата. В сравнение с типичните глинести почви, червените почви имат отлични дренажни характеристики. Цветът на лозето в Дабовец е червено-кафяв и е особено подходящ за лозарство и винопроизводството.

В блоковете, на които е засаден сортът Шардоне, глинестите почви са с високо съдържание на варовик.

Тероарът на Дабовец е особено подходящ за Сира, Малбек, Каберне Фран, Пино Ноар и Мурведър от червените сортове, и Шардоне от белите сортове.

**Лозов масив Присовете:** Присовете се състои от множество разпокъсани лозови насаждения в едноименната местност. Всеки отделен масив е с различно изложение и почвен състав. Целият терен е с размер 40 хектара. Сортът Шардоне е засаден в североизточната част на масива, където преобладават пропускливи варовикови почви. Лозята са разположени на северните хълмисти склонове на Присовете.